



PRO LOCO
OGGIONO

403^a EDIZIONE

Ul Feron de Ugionn 2017

detto di Sant'Andrea

DAL 27 AL 30 OTTOBRE

La Fera del semper e del mai-s

CON IL
PATROCINIO



Provincia di Lecco



Comune di Oggiono



Parco Monte Barro



COMITATO REGIONALE
PRO LOCO
LOMBARDIA

Comitato Organizzatore

Fiera di Sant'Andrea

Consiglio della Pro Loco di Oggiono

Presidente

avv. Lorenzo Magni

Vice Presidente

sig. Nicolò Corti

Tesoriere

dott. Marco Rusconi

Segretario

sig. Claudio Gusmeroli

Consiglieri

sig.ra Adele Colombo

sig. Danilo Riva

sig.ra Francesca Riva

sig. Giuseppe Finis

sig. Mauro Negri

Revisori dei conti

sig. Dario Redaelli

sig.ra Valeria D'Agostini



Il saluto del Presidente della Pro Loco

Anche quest'anno mi hanno concesso il privilegio di scrivere queste poche righe di saluto e ringraziamento.

Anzitutto ringrazio i nostri sponsor, è con il loro contributo che possiamo realizzare il nostro "libretto".

Nonostante il mio impegno, perdonatemi, temo che non riuscirò ad esprimere compiutamente l'affetto e la stima che provo per i miei volontari e per tutti gli Oggionesi che con tanta passione dedicano il loro tempo per la nostra piccola comunità. Con grande riconoscenza saluto e ringrazio anche tutte le associazioni che collaborano con noi.

Anche se non potrei farlo, Vi svelo un piccolo segreto.

E' proprio dalla vulcanica inventiva di una delle associazioni che collaborano con la Pro Loco, che è nata l'idea di celebrare la nostra Polenta (!).

Sono certo che l'iniziativa piacerà a molti. Quando venite a trovarci sul piazzale, portatevi qualcosa di "giallo polenta" per restare in tema... Anche per quest'anno... Noi della Pro Loco, ci troviamo ogni martedì sera, nella "nostra" casa.

La "nostra" porta è sempre aperta, per tutti. E' aperta sia per chi lavora con noi, sia per chi semplicemente passa per un saluto, uno scambio di idee.

Ringrazio e saluto, infine l'Amministrazione che crede in noi e che ci ha dato questi spazi. Sì, è in questi spazi che facciamo crescere le nostre idee, è qui che dal contributo di ognuno di noi, nasce il nostro "Feron".

E' qui che nascono il nostro Carnevale, le nostre feste estive, è qui che organizziamo la "Vigilia di Natale in Piazza" che piace tanto, tantissimo, ai nostri bambini.

Mi piacerebbe ospitarvi per farvi vedere con quanta passione nascono le nostre manifestazioni. Sì, è un'invito per ognuno di Voi. Vi aspettiamo.

Grazie per aver contribuito e partecipato al nostro "Feron" e un saluto all'anno prossimo.

Hanno collaborato



Corpo Musicale
M. D'Oggiono



UNIVERSITA' DEL MONTE DI BRIANZA

Avv. Lorenzo Magni
presidente della
Pro Loco di Oggiono



Il saluto del Sindaco del Comune di Oggiono



Col calore, l'entusiasmo e la voglia di stare insieme, che caratterizzano gli oggionesi durante ul Feron de Ugionn porgo il mio saluto di benvenuto a tutti coloro che visiteranno la nostra cittadina in occasione della sua 403ª edizione.

Secondo tradizione, l'ultimo lunedì del mese di ottobre e la domenica che lo precede, la Fiera di sant'Andrea torna ad impossessarsi del cuore della nostro paese e si sviluppa sullo storico viale della Vittoria, fino ad aprirsi nell'area prospiciente la stazione, in un colorito e variegato squarcio sul mondo agricolo attuale e del passato, rinnovando quella che è una delle più antiche e longeve manifestazioni fieristiche a carattere zootecnico della nostra terra di Brianza e di Lombardia.

La storia del Feron corre a braccetto con quella della nostra comunità. Ha vissuto i cambiamenti che il corso dei secoli hanno portato e le conquiste sociali ed economiche che hanno profondamente segnato sia le persone che il territorio. Nonostante tutto ciò non è mai venuto meno il profondo legame tra gli oggionesi e la loro fiera. Una manifestazione che ha sempre rappresentato una importante vetrina per il nostro Comune all'interno della Brianza oggionesa ed oltre. Un momento in cui è bello sfoggiare, sia per coloro che appartengono a famiglie residenti da molte generazioni, che per coloro che sono venuti ad abitare da poco, ma già si sentono pienamente oggionesi, quel sano campanilismo che caratterizza giustamente chi vive nella nostra cittadina. Orgoglio fondato sulle caratteristiche di laboriosità, ingegno, solidarietà, rispetto della tradizione, permeata da un profondo senso religioso, che connotavano i nostri avi e che debbono continuare a contraddistinguere coloro che vogliono vivere queste nostre terre. In sintesi l'orgoglio delle nostre radici!

Radici che coloro che sono chiamati a reggere la comunità hanno il dovere di tutelare e tramandare alle nuove generazioni che vivono il nostro paese.

La tutela e la promozione del Feron de Ugionn sarebbero però impossibili se non vi fosse una comune visione e una profonda sinergia tra l'Amministrazione Comunale e la locale ProLoco. Per questo motivo rinnovo a tutti i volontari che presteranno la loro opera per la buona riuscita della manifestazione, il mio grazie, che è anche quello di tutta la comunità che mi pregio rappresentare. Concludo con l'auspicio che vegné al Feron possa essere per i più piccoli una esperienza da ricordare, un tuffo nel passato, presente e futuro del mondo agricolo alla riscoperta di questo nostro grande patrimonio culturale. Per tutti possa rappresentare l'occasione di svagarsi facendo acquisti e l'opportunità di socializzare, di ritrovare vecchi amici e scambiare quattro chiacchiere, non privandosi del piacere di farlo davanti una fumante tazzina de büseca tenendo in mano un buon bicchiere di vino!

Buon Feron a töcc!

Roberto Paolo Ferrari, Sindaco di Oggiono

La Pro Loco di Oggiono

con il patrocinio di:
Regione Lombardia, Provincia di Lecco,
Parco del Monte Barro,
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.
Con il patrocinio, la collaborazione ed
il contributo del Comune di Oggiono

organizza la tradizionale

Fiera di Sant'Andrea

403^a EDIZIONE, ANNO 2017

VENERDI' 27 OTTOBRE

ore 19.00 APERTURA DEL BAR, RISTORANTE, PIZZERIA

SABATO 28 OTTOBRE



ore 09.30 APERTURA DEL BAR

ore 12.15 BENEDEZIONE presso tensostruttura

ore 12.30 PRANZO DELLA TRADIZIONE

in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, Assessorato alla famiglia,
Servizi alla persona

ore 19.00 APERTURA DEL BAR, RISTORANTE, PIZZERIA

DOMENICA 29 OTTOBRE



ore 08.00 APERTURA DEL BAR

ore 10.00 INAUGURAZIONE DELLA FIERA ZOOTECNICA
DEL BESTIAME E DELLE MACCHINE AGRICOLE

Taglio del nastro alla presenza delle autorità civili e religiose
con la partecipazione del gruppo "StendhArt",
del Corpo Musicale "Marco d'Oggiono" e Scuola Primaria "Salvo D'Acquisto"

**STAND ESPOSITIVI ENOGASTRONOMICI E DI ALTRI PRODOTTI
ATTINENTI L'AGRICOLTURA E LA ZOOTECNICA**

presso il piazzale espositivo di Viale Vittoria - area Fiera



ore 10.30 **IL BATTESIMO DELLA POLENTA**
presso il piazzale espositivo di Viale Vittoria - area Fiera

ore 10.45 **ATTIVITA' DIDATTICHE E LABORATORI GRATUITI PER
BAMBINI E FAMIGLIE** presso piazzale espositivo di Viale Vittoria - area Fiera
In collaborazione con Università del Monte di Brianza
e Club fotografico "Ricerca e Proposta"

ore 12.00 **APERTURA RISTORANTE**

ore 15.00 **ATTIVITA' DIDATTICHE E LABORATORI GRATUITI PER
BAMBINI E FAMIGLIE** presso piazzale espositivo di Viale Vittoria - area Fiera
In collaborazione con Università del Monte di Brianza
e Club fotografico "Ricerca e Proposta"

ore 19.00 **APERTURA DEL BAR, RISTORANTE, PIZZERIA**



LUNEDI' 30 OTTOBRE



ore 07.00 **APERTURA DEL BAR**

ore 10.00-15.00 **APERTURA DELLA FIERA ZOOTECNICA DEL BESTIAME
E DELLE MACCHINE AGRICOLE**

TRADIZIONALI BANCARELLE

ore 12.00 **APERTURA RISTORANTE**

ore 19.00 **APERTURA DEL BAR, RISTORANTE, PIZZERIA**
Cena di chiusura e premiazione degli allevatori

**Visite guidate allo
"Sposalizio della Vergine"
di Andrea Appiani
presso la chiesa
di Sant'Eufemia**

*domenica dalle 14 alle 17
lunedì dalle 14 alle 16*

Per tutta la durata della manifestazione presso il ristorante
situato nella tensostruttura in Via Roma
TRIPPA, PANINI E BAR SEMPRE A DISPOSIZIONE



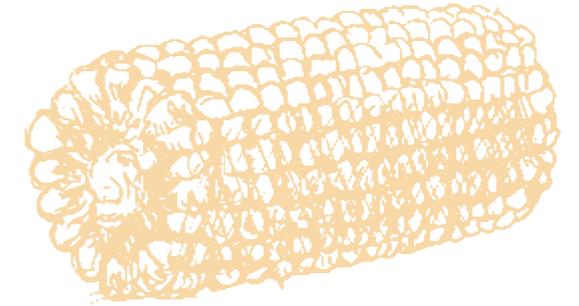
Assaporare il passato

Siamo profondamente convinti che le tradizioni, la cultura agricola, il nostro dialetto, il rispetto per il territorio, debbano essere preservati e trasmessi in quanto elementi insostituibili della nostra storia.



Gustare il presente

Quest'anno per far assaporare conviviali momenti che riserveranno emozioni unite a ricordi e scoperte del nostro passato, si proporrà come tema **LA POLENTA**, cibo fondamentale della nostra antica cucina.



Sognare il futuro

Auguriamoci che tale piatto solleciti i bambini e i ragazzi verso quell'amore per le nostre radici, che sono la forza del nostro futuro.



Sono queste le occasioni propizie per **ASSAPORARE IL PASSATO, GUSTARE IL PRESENTE, SOGNARE IL FUTURO** con forte spirito di collaborazione, di intesa, di ricerca dell'autenticità della nostra tradizione e perché no, di soddisfazione del palato.

La Polenta la cuntenta...

Nel sec. XVI arrivò a Venezia il primo carico di **GRANOTURCO** o **FORMENTONE**. Fu San Carlo ad importarlo e a distribuirlo nelle cascine della Brianza, dove venne in seguito chiamato CARLON. Solo un secolo dopo diventò di uso comune ed iniziò così a regalarci la gioia della polenta, sole splendente sulla tafferia.

Nel sec. XVII, la coltivazione si diffuse in tutta Europa, ma noi brian-

zoli siamo stati eccellenti maestri nella coltivazione. Per ottenere la pannocchia più piena si disponevano le piantine distanti l'una dall'altra come cita il proverbio **MELGON RAR, PULENTA SPESSA**. Ovvero: pianta distante, polenta corposa. L'abbondanza della produzione e la grossezza dei chicchi aveva così positivamente impressionato i nostri contadini che nel nostro dialetto il MAIS di Colombo prese il nome accrescitivo di FORMENTON.

TUTTA QUANTA LA BRIANZA L'EVA IN FESTA E IN ALEGRIA CUMÈ FUSS RIVÀ EL MESSIA

In una popolazione che conosceva una profonda miseria, la polenta divenne l'alimento obbligato, esclusivo. Ma la polenta nascondeva una minaccia: era assai scarsa di particolari aminoacidi e vitamine. Nell'Alta Brianza, assai povera, non potendo equilibrare tale carenza con cibo più vario e sostanzioso, si sviluppò la pellagra, detta Malattia della rosa, in quanto faceva esplo-



dere sulla pelle esposta al sole caldo di maggio certe tumefazioni simili alla rosa; se non curata, portava – all'ultimo stadio – alla demenza.

Ecco che sacerdoti e medici suggerivano adeguati comportamenti per evitarla o suggerimenti per curarla. Tale situazione durò fino al Sec. XIX. In seguito, per le mutate condizioni socio-economiche, la polenta perse un po' del suo successo poiché era stata soppiantata nell'uso giornaliero dalle varie diversità di pane.

Oggi, la polenta sta ritornando protagonista in onore e vanto di piatti tradizionali che, senza il suo accompagnamento, risulterebbero scialbi, senza gusto.

Perciò: **ONORE ALLE POLENTATE!**

Ecco un documento redatto dal Dott. Lodovico Ballardini che nel 1882 invitava i contadini a conoscere, prevenire e curare la pellagra.

Pellagra Istruzione ai contadini

Dott. Lodovico Beltrami 1882

O Contadini, Voi siete gli operai più benefici che col sudore della vostra fronte procurate l'alimento a tutte le classi della Società.

Il lavoro suole conservarvi sani e robusti, ma disgraziatamente da qualche tempo siete bersaglio di una brutta malattia che vi attacca in modo quasi esclusivo, fiacca le vostre braccia ed il vostro cervello e conduce non pochi di voi innanzi tempo alla tomba.

Questo malanno, LA PELLAGRA – il salso – non esisteva anticamente e non comparve fra noi che dopo che si introdusse e rese generale la coltivazione e l'uso del FORMENTONE (grano turco melgotto) il quale apportò un radicale cambiamento nel vostro vitto. Non è già che il formentone sia per sé alimento cattivo, ma tale diviene se è usato quasi esclusivamente a tutti i pasti, senza alternarlo con altri cibi più sostanziosi, e più, perché troppo spesso non è perfetto nelle annate

fredde e dopo gli Autunni piovosi che impediscono la stagionatura e il completo essicamento, si che viene alterato e guasto dal così detto VERDERAME; guasto che lo rende disgustoso al palato, tale da indurre in chi lo usa a lungo, una specie di lento attossicamento nel sangue.

- 1)** *Importa perciò non coltivarlo nei luoghi freddi dove non può maturare del tutto.*
- 2)** *Coltivare nelle varietà che maturano più presto.*
- 3)** *Non riparlo se non è completamente essicato e tenerlo in luoghi non umidi.*
- 4)** *Serbarlo quando non è completamente essicato in pannocchie appendendole sfogliate ai soffitti all'aria aperta.*
- 5)** *La polenta sia fatta di farina macinata di fresco e finemente, sia ben cotta bene rimestata e salata.*
- 6)** *Procurate di rendere comune al vostro vitto il latte che è pure di poco costo.*
- 7)** *Ritiratevi dal campo nelle ore di maggior calore estivo; dovendo esporvi fatevi riparare con un cappello a larghe falde.*

Osservando queste cautele non incorrerete nella tremenda malattia.

LA PELLAGRA

ISTRUZIONE AI CONTADINI



Se poi si avesse la sventura di essere colpiti, questi sono i segni:

- 1)** *Con la Primavera provare insolita stanchezza e tendenza alla malanconia.*
- 2)** *Avversione per certi cibi e strani appetiti*
- 3)** *Dopo il pasto essere molestati da forti ruttii e bruciori di stomaco.*
- 4)** *Notare sul dorso delle mani rossori, con bruciori e pelle desquamata.*
- 5)** *sentire la testa pesante e girare.*

A questo punto, NON perdetevi tempo, non lasciate che il male prenda piede. E quando il male fosse di molto inoltrato, il medico saprà ordinarvi il rimedio con pochissima spesa. Ben tenete a mente, o buoni contadini se il curarsi in sul principio vuol dir guarire, il non curarsi subito, vuol dire non guarire mai, vuol dire purtroppo morire prima del tempo.

(Estratto del documento)

L'Amore non é... Polenta!

**Cun pulenta e oseî
I tusan i vegnen beî!
I vegnen beî per maridas
Cun un umett
ch'ia porta a spass!**

**La pulenta la và bê
per quater ropp:
cumè minestra,
cumè pan,
la impiendess
e la scôlda i man!**

**La tusa che và a l'altâr
cun la sua inucenza,
perfina i piânt
gha fan la riverenza!**

**Pulenta e lacc büi,
in un mument in digerî!**

**Ghè mia una dònna
senza amur,
ghe mia un vecc
senza dulûr!**



**Magnà pulenta,
gratà e murmurà:
basta cumincià!**

**Föm e dònna cativa,
fan scapà l'om de cà!**

**Un bel fetén de pulenta
e la famiglia lè cuntenta!**

**In de ghè
tusann innamorâ,
l'è inütel
tegné i pôrt sarâ!**

**In cunclüision,
i nost vecc m'an lasâ
i pruerbi, savi e bon
ma intanta ch'ia pensaven,
mangiaven pulenta
cul capón!**

Giorgio Magni



Quant e sevem bagaj
el speciavem
per fà un pô de festa
e anca quest'an,
che bagaj e sem piò,
finalmement lè rüâ!
Cunt i culur de l'Autön,
lè rüâ amò ul...

Frecc e pruföm de buröl.
Estrus e tött culura el rüa un rose de marusê,
Rüen da tött ul cicundari!
Ogni ucaşion lè buna per truas:
un bel büsechén, una micheta e un cales!
Naran a cà stasira, alegher e cuntent!
Afarì sé afarì nò, fa mia negott!

*L'important lè vè pasà una giurnada in cumpagnia di soci de semper e regurdemes...
Che ghemm de truass amò l'an che vè !!!*

Oggiono in pillole... piuttosto amare!

Non credo sia vero che:

"A Ugion ghe bela la tera e brött i donn!"

E che **"chi de Piazza Vetürina i lava la faccia a la sira
e i pê a la matina!"**

... e dicono anche che **"al Castell e ghè negott de bell!"**

Poi dicono **"chi del tricanton in mia tropp bon!"**,

invece **"chi del Crott in bon cumè ul pancott!"**.

Dicono anche: **"chi de Scianghai (ul Lagöcc),
parlen cumè di papagai" !**

E i più maligni aggiungono:

**"Vantes cavagna che 'l manec lè rótt,
i tusan de Ugion i parlen per negótt, vann in gir
cun la camisa rûta ma guai a ce ch'i a tuca.
Vann in gir cul nas che volta in só,
i tusann de Ugion i se mariden piö".**

Vi assicuro: **Tutte bugie !!! L'invidia l'è mai morta !!!**

(G. Magni)



L'Appiani, la polenta e ul Feròn de Ugiònn

Non è una provocazione parlare di arte in un contesto di fiera paesana come **UL FERON DE UGIÒNN**.

Questa fiera, che ormai compie la bellezza di 403 anni, racchiude in sé la storicità e la tradizione di un paese, unite alla sua cultura secolare. E non mi riferisco solo al fatto che Oggiono possa aver dato i natali a Giovan Marco D'Oggiono, di Leonardo allievo, di aver fatto parlar di sé il grande Stendhal nel suo "Viaggio in Brianza", ma anche per il mecenatismo, per la lungimiranza, per la sensibilità artistica, dei nostri nonni, nati sì contadini, ma pronti ad abbellire la loro chiesa e il loro paese di opere di grandi artisti, certamente i migliori del loro tempo.

Sarebbe stato un peccato grave non legare la fiera che porta tanta gente

in loco, anche da fuori, con uno di questi artisti. Ad esempio il pittore Andrea Appiani, natali brianzoli, celebrato dai contemporanei, amato da Napoleone Bonaparte che lo nominò "premier peintre" di corte, nonché commissario direttore della neonata Pinacoteca di Brera, potrebbe essere un candidato con curriculum di tutto rispetto che lo annovera fra i testimoni artistici del periodo compreso fra l'Illuminismo e le vicende napoleoniche, insomma uno dei massimi esponenti del Neoclassicismo lombardo e italiano. Insomma il nostro prescelto.

Ci si chiederà: "Perché proprio questo pittore?". Banalmente chiamarsi Andrea in una fiera che si definisce di Sant'Andrea avrebbe la sua importanza, ma soprattutto per due motivi che banali non lo sono affatto. Il primo perché quest'anno ricorre il bicentenario della sua morte, av-

venuta il mese di novembre 1817. Non disquisisco sulla data precisa che rimane un mistero, poiché il nostro artista lasciò la lacrimata terra, come riportato nel libro degli atti di morte della parrocchia S. Maria della Passione di Milano il giorno 8 novembre 1817, mentre la lapide che ornava la tomba nel famedio di Porta Orientale citava il 6 novembre 1817. Beh, giorno più, giorno meno. Ma a noi interessa il secondo motivo, ben più importante perché riguarda lo "Sposalizio". Oggiono possiede infatti una delle opere a soggetto sacro più importanti di Andrea Appiani del periodo antecedente la venuta di Napoleone Bonaparte. L'affresco si trova nella Prepositurale di Sant'Eufemia. Esattamente nella prima cappella a destra dell'ingresso principale. Il titolo è "Lo sposalizio della Vergine". Opera firmata Andreas fecit anno 1790.



"Lo Sposalizio della Vergine" affresco dipinto da Andrea Appiani nell'Ottobre 1790

Otto figure compongono lo Sposalizio di Maria Vergine dipinto a fresco dall'Appiani nella sua Cappella d'Oggiono posta nella chiesa maggiore a destra entrando: 2 figure a destra di Giuseppe il Sacerdote la

Vergine, e 3 figure dopo Lei magistralmente disposti e d'intera figura... (Reina).

L'opera da poco restaurata, con la committenza dell'Associazione UNIVERSITÀ DEL MONTE DI BRIANZA

sponsor GALBITI GROUP è magnifica e merita di essere vista. Durante i giorni di fiera i ragazzi dell'Istituto Bachelet di Oggiono faranno da guida per le visite allo "Sposalizio" nella chiesa Prepositurale.

Ma la fiera è anche cibo, occasione per ritrovarsi, magari sotto il tendone giallo della Pro Loco di Oggiono, per gustare i piatti tipici della nostra Brianza, quest'anno arricchiti dalla "Polenta dedicata all'Appiani" o se preferite, la polenta "di Andrea". E allora, perché non unire la cultura al cibo? Una capatina culturale a vedere l'affresco dell'Appiani o il Polittico di Marco D'Oggiono e poi sedersi davanti ad uno squisito piatto di polenta. Scoprirete mangiando il sapore dell'arte.

Pare che lo Sposalizio della Vergine fu commissionato dalla famiglia Appiani del ramo oggionese per la Cappella di famiglia. Non esistono infatti documenti di pagamento del lavoro. Ci piace pensare che Andrea sia stato pagato con una... fumante fetta di polenta, magari con la "lugganiga". Buon appetito a tutti.

Giovanni Corti
Università del Monte di Brianza

Erbe magiche di casa nostra



Continuiamo la conoscenza delle erbe stregate di casa nostra. All'appello rispondono col profumo la **SALVIA**, il **ROSMARINO** e il **PREZZEMOLO**.

A differenza di aglio e cipolla direttamente in contatto con streghe ed inferi crescendo sotto terra, le tre erbe si beano all'aria e al sole assorbendone magia e benefici.

la *Salvia salvia officinalis*

La notte di San Giovanni è il tempo per lasciare all'aria le foglie di salvia per essere consultate la mattina dopo. I sacerdoti celti, I DRUIDI usavano la salvia in aggiunta alle bevande (cervogia) per aumentare le capacità profetiche. Una volta si credeva che le foglie di salvia sotto una candela accesa potessero creare figure di mostri e di serpenti che si dissolvevano solo attraverso particolari scongiuri. Anticamente si credeva che chi possedeva in giardino una vigorosa pianta di salvia, godesse di buona salute e di prosperità. Poiché a tale pianta venivano attribuite doti afrodisiache, Cleopatra ne usava le foglie per ammaliare i suoi amanti. Si credeva persino che le foglie pestate, messe in un vaso di vetro posto sotto il letame per 30 giorni, generassero vermi che, essiccati al sole producevano una polverina che sparsa in aria, esaudiva i desideri, conquistava le donne, faceva resistere alle torture, veniva utilizzata nei filtri d'amore. Nella cristianità, la salvia viene citata quando la SACRA FAMIGLIA sta fuggendo in Egitto. Per eludere i soldati di Erode, Maria chiese ad alcune piante di proteggere e nascondere Gesù. Solo la salvia accettò. Per questo la Madonna riconoscente la consacrò L'ERBA PIÙ UTILE DELLA TERRA.



Il nome deriva dal latino SALVUS sano o da SALVERE, STARE BENE. Presso i CELTI era considerata panacea per tutti i mali. Persino capace a far resuscitare i morti. Utile per il fegato, le ferite, i pruriti delle parti intime, veniva pure consigliata per favorire le mestruazioni, scurire i capelli spalmati in abbondanza e fatti asciugare al sole. Nel Medioevo era usata per la fabbricazione della birra, mentre nel 1500 curava le infiammazioni alla lingua e al cavo orale. Oggi è considerata antisettica, antibatterica dell'apparato respiratorio. E' diuretica, tonica, antidiabetica, combatte la sudorazione, disinfiamma le gengive.

il Rosmarino *rosmarinus officinalis*

Il rosmarino è elemento essenziale per l'acqua di San Giovanni che favoriva la salute, la fecondità, la longevità. La soluzione veniva preparata con le erbe da esporre alla rugiada della notte del solstizio in modo da sviluppare proprietà magiche. Il rosmarino poteva essere appeso dietro le porte e finestre per allontanare streghe e spiriti maligni. Pianta aromatica perenne dalle foglioline strette e i fiori azzurro pallido, cresce nelle zone mediterranee. Col suo legno si costruivano talismani ed amuleti contro le avversità, cucchiari contro gli avvelenamenti e pettini contro la calvizie. L'etimologia del nome evidenzia la rosa ROS e il mare ROSMAR, ma nulla è certo. Si pensa a rugiada, rosa, e a RHUS arbusto, perciò RUGIADA DI MARE.

Gli Egizi lo mettevano in mano dei defunti per facilitare il viaggio nell'aldilà. I Romani ne adornavano le statuette dei Lari, lo consideravano una pianta sacra, lo bruciavano nei templi e durante le feste della fondazione di Roma: il fumo purificava i boschi, gli allevamenti e le fonti. Nel Medioevo era simbolo di amore eterno ecco perché un rametto veniva messo nel bouquet delle spose. La Scuola Salernitana lo indicava adatto per lo stomaco. Nel XIV sec ISABELLA DI UNGHERIA utilizzò il distillato di rosmarino per guarire la gotta. Si narra inoltre che, a 72 anni, malata, si curò con quest'acqua ottenendo miracolosi risultati, sembrando persino

più giovane... "questo rimedio rinnova la forza, solleva lo spirito, pulisce le midolla, restituisce la vista e la conserva, è eccellente per stomaco e petto...". Oggi si riconoscono al rosmarino le proprietà di battericida tonico. Utili i preparati contro il mal di denti, lozioni per rinforzare i capelli, per il viso. Un buon bagno al rosmarino tonificante sarà piacevole e rilassante. Anche in cucina l'uso del rosmarino e della salvia sono consigliati negli arrostiti e negli intingoli per assorbire il grasso e regalare un gusto profumato.



il Prezzemolo *petroselinum sativum*

Nella notte di San Giovanni è pianta divinatoria legata ai defunti e alla loro destinazione. Si butta un rametto nel fuoco, se il fumo è bianco, l'anima è in Paradiso, se nero è all'Inferno, se grigio è in Purgatorio.

Il nome PETROSELINUM deriva da PETRA e SELNON sedano, perciò SEDANO DELLE ROCCE.

Citato in libri di magia come pianta il cui unguento favoriva il volo magico. Insieme al coriandolo veniva utilizzato per far comparire il diavolo, ma tale intruglio, unito al papavero, scacciava i demoni.

I Greci e i Romani lo scolpivano sulle tombe in quanto simbolo di morte.

In Toscana si raccomandava di non trapiantarli in casa per evitare lutti. In quell'anno e di non sradicarli per evitare al diavolo il permesso di entrare nel giardino.

Prezzemolina, protagonista di una fiaba di Italo Calvino, ha contatti con Morgana, la strega cattiva e le sue anime che rappresentano la morte.

Il prezzemolo è infatti una pianta femminile poiché cura molte malattie delle donne.

In passato le donne incinte che volevano abortire, ingerivano grosse quantità di prezzemolo poiché

agisce sulla muscolatura uterina. Capitava però che l'effetto fosse velenoso.

Gli antichi lo usavano nella composizione delle corone celebrative, per i vincitori dei giochi e per i poeti, infatti si diceva stimolasse la mente ed esaltasse le idee.

Galeno lo riteneva curativo per affezioni della pelle, del fegato e dei reni.

Santa Ildegarda sosteneva che calmava la febbre che "... fa tremar l'uomo", curava i gonfiori dei reumatismi.

La pianta contiene un liquido oleoso detto APIOLO con proprietà antipiretiche.

Le foglie come uso esterno calmano pruriti, irritazioni, e sono in grado di sciogliere ingorghi lattei o arrestare il latte. Si dice abbiano la facoltà di rompere i vasi di vetro sia se strofinate sui barattoli, sia attraverso le mani che hanno toccato e poi strofinato il vaso.

PROVARE PER CREDERE !!!

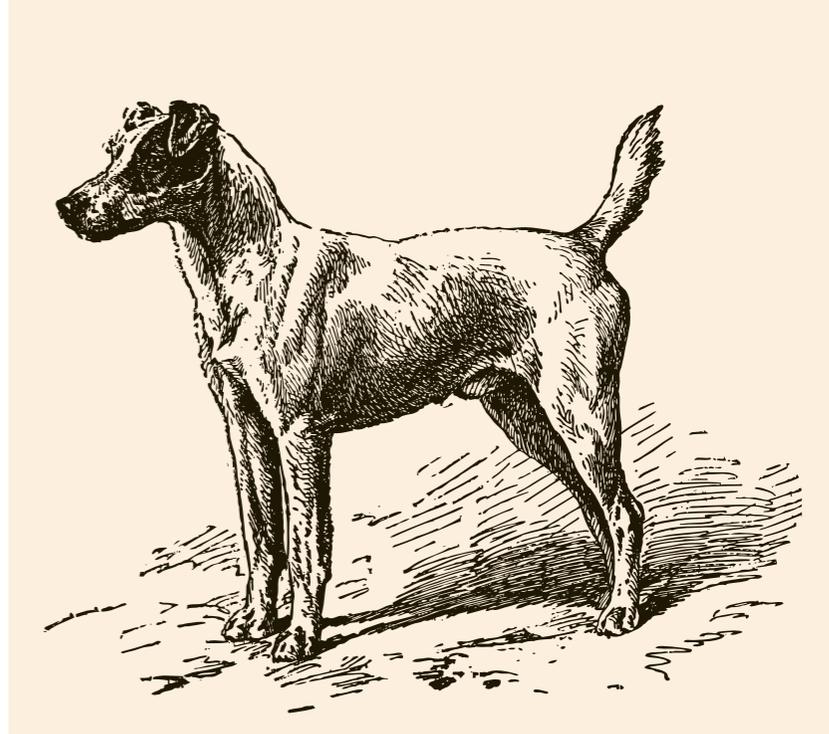


Guinefort

Durante "Ul Ferón" si parla e si discute ancora di animali. Quasi esclusivamente di animali "da stalla!"

Su questa pagina anche io vorrei parlarvi di un animale, un poco insolito per la nostra Fiera: non si tratta quindi di una pecora o asino o mucca o cavallo ma di un... cane! Per antonomasia, il migliore amico dell'uomo. È una leggenda che si riferisce a: **SAN GUINEFORT (o il Santo Cane)**.

Secondo una antica leggenda, un cane, Guinefort, era stato messo di guardia in un castello dove il cavaliere, suo padrone, viveva col figlio, di pochi mesi. Tornando un giorno dalla caccia, il cavaliere vide che la stanza del figlio era stata messa a soqquadro. La culla rovesciata, ed il cane aveva le zanne tutte insanguinate. Del bambino, ancora in fasce, non v'era traccia. Credendo che il cane lo avesse sbranato, egli lo uccise immediatamente con la sua spada. Pieno di dolore stava lasciando la camera quando sentì un leggero vagito!



Trovò il bimbo illeso sotto la culla, assieme a una vipera uccisa dal cane. Guinefort dunque, era stato protagonista di una lotta non per fare male al bambino, ma per salvargli la vita. Il cane venne sepolto in una tomba coperta di pietre. Fu allora che si verificò un evento inspiegabile: la gente del posto iniziò a portare fiori ed ex voto su quella tomba in ringraziamento di quello che aveva fatto e per i miracoli e delle grazie che, secondo i popolani, compiva, soprattutto per la tutela dei bambini. Con il tempo, e soprattutto grazie a un'incessante passaparola che durò

secoli, la sua figura fu assimilata a quella di un santo umano, in carne e ossa. Il suo culto, proibito più volte, persistette a tutte le condanne e venne abolito definitivamente solo negli anni Trenta del XX secolo dalla Chiesa Cattolica.

La festa di San Guinefort cadeva nel periodo della canicola.

Vero? Fantasia? Non so, ma mi piace, in questa speciale occasione, mettere in evidenza l'attaccamento di questo animale al suo Amico, a volte ingrato, Uomo!

Giorgio Magni

Ognuno è un cantastorie, tante facce nella memoria, tanto di tutto, tanto di niente, le parole di tanta gente...

Vero, tutti possiamo essere "cantastorie", chi non avrebbe qualcosa da raccontare sulla propria vita, sulla propria infanzia, su persone incontrate: nonni, vecchi amici o conoscenti? Sui primi amori, sognati, svaniti nel nulla ma di cui rimane il dolce ricordo dei primi turbamenti o dei primi dolori? Ci sono ricordi di fatti reali, dolci o tragici (e ci sembravano favole), assaporati e ascoltati con meraviglia, ad occhi spalancati, narrati da quei favolosi "vecchi" che dosavano pause e sussurri fino a farci restare col fiato sospeso per tutto il racconto! Racconti di bambini rapiti dagli zingari, di ladroni notturni oppure di favole giocose che alla fine si risolvevano con un "tutti felici e contenti vissero per altri cento anni"!

Quanti ricordi nelle nostre menti: Dolci o amari, di situazioni vissute in prima persona!

Chi di quelli come me, di una certa età, non ricorda quando, all'avvicinarsi di un grosso temporale le nostre campane suonavano il "RÖM"? (mai saputo perché quel suono particolare avesse questo nome; si diceva fosse per "rump i nüer") e quando per scongiurare la grandine sui raccolti, si metteva fuori, appesa ai fili da stendere, la Corona del Rosario? Si usava anche mettere per terra e sistemati a forma di croce, "La möia e ul bernacc". Misteri dell'antica Fede e delle tradizioni.

Non torna alla mente quando nei cortili si mettevano secchi o catini, colmi d'acqua, a scaldare al sole per "i òmen che vegneva föra del laurà, tött magnanà"? E noi, a fantastica-

re quali misteriosi lavori potessero fare per sporcarsi così.

Per i matrimoni grande festa per tutti!

Le donne del cortile a decidere per

"ul regal de facc a la spusa"!

Requisiti essenziali: "bell e... ch'el

custass mia tropp"! Risultato?

Il solito cestino portapane o

un "centrotavola" oppure

"una scatola per mett

dent i biscott"! Di lusso era il

completo da met-

tere in bella

mostra sulla

"sciscè": rigo-

rosamente in

vetro lavorato

composto da scatola porta talco,

flacone per profumo con relativa pompetta di gomma

guarnita di fiocco colorato. Completava il trio un'altra boc-

cetta della quale non ricordo l'uso.

Il pranzo di nozze si teneva quasi sempre nel cortile della

sposa (non mancava qualche malignità sulle "portate" o

"söl vestî dela spusa!"). Invitati vestiti a festa e ragazzi,

massa vociante e sempre in movimento, a chiedere i "benis"

o raccogliarli da terra quando venivano gettati agli sposi!

Poi il ballo, un paio di fisarmoniche o, in mancanza di



quelle, qualcuno, tra i più moderni, portava "ul gramofono cunt i dischi"! Naturalmente il tutto finiva con qualche ubriaco che la moglie, invano, cercava di riportare a casa. Oh, quante storie si affollano nella mente, ne ricordi una e altre si accalcano come desiderose di essere "buttate fuori". Nei cortili, panni stesi, persone sempre in fermento e tanta, tanta miseria; si scordava per un poco la fame giocando e combinando "un quai disaster"! Macchie di colore nel cortile o sui davanzali: fiori e piante in infinite varietà di recipienti usati a mò di vaso! Chi non ha il ricordo di un bel geranio colmo di fiori cresciuto in una lattina dell'Olio Sasso alla quale era stato tolto il coperchio?

C'era anche il detestato e atteso dalla mamme, sonnellino del pomeriggio! Nella stagione calda, dalle persiane chiuse di una camera, un raggio di sole, infiltrato da qualche fessura, accendeva tutta la nostra fantasia. Su quella scia di luce, pervasa da un poco di polvere sempre in movimento, gli eroi dei nostri sogni compivano gesti e imprese meravigliose! Cavalieri, corsari, avventurieri... Poi, voci, lontane, bisbiglianti, rumore di qualche carro sull'acciottolato, il rimprovero aspro di qualche mamma... tutto sempre più velato, lontano, sempre più lontano... fino a che il sonno ci prendeva e ci portava in altri mondi altrettanto fantastici! Improvvisamente, un richiamo ad alta voce oppure un canto di donna, o forse una radio ad alto volume ci riportava alla realtà, verso nuovi incontri. La radio: oggetto e voci che sapevano di magia, racconti di eventi sconosciuti e poi...

le canzoni! Sognando i lussuosi ambienti, gli amori, spesso tormentati, i luoghi esotici, donne fatali e perverse, uomini affascinanti e pieni di passione... tanto tanto lontani dal nostro quotidiano ci appassionavano, stimolavano l'immaginazione e... aiutavano a vivere!

Poi, ad un certo punto, la "fase sognante" si interrompe. Iniziano i piccoli problemi. Si cresce e "devi" trovarti un piccolo lavoro per le vacanze, un'occupazione che piaccia o meno, l'importante è portare qualcosa a casa: siano soldi o anche un pezzo di pane! Tutto va bene: la miseria e la fame sono ancora... le padrone di casa! Poi, piano piano, pazientemente ci si risolveva: con tanta buona volontà e... "olio di gomito", senza guardare "sé lè festa o dé in laûr"! Bisogna lavorare e contribuire all'andamento della famiglia.

Ricordi: teneri e belli, tristi o brutti! Tutti ne conserviamo nella nostra mente e nel cuore! Reliquie che nessuno ci porterà via! Solo noi, quando ne sentiremo la necessità, diventeremo i cantastoria di noi stessi, e allora, come la Ferri, penseremo!

Ognuno è un cantastorie, tante facce nella memoria, tanto di tutto, tanto di niente, le parole di tanta gente. Tanto buio, tanto colore, tanta noia, tanto amore, tante sciocchezze, tante passioni, tanto silenzio, tante canzoni... e tante tante piccole e grandi emozioni!

Giorgio Magni

Modi di dire

Da Ugion a Berghem per la part de Munscia!

DA OGGIONO A BERGAMO PASSANDO PER MONZA,
CIOE' ALLUNGANDO LA STRADA, PERDENDO TEMPO

Nà a rōda

MANGIARE E BERE A UFO

Grass cumè un purcell

DI PERSONA MOLTO GRASSA PER IL TROPPO CIBO

Nà giò cul sù

FARE AFFARI SENZA GUADAGNARE NULLA

Vecc giò ul funt

NON ESSERE MAI SAZIO

Vecc l'argent in cō

RAGAZZA CHE QUANDO È FIDANZATA PUÒ PORTARE LE "COAZZE"

Vecc la canèta dè vedér

NON AVER VOGLIA DI LAVORARE

Veghen tredés per dunzena

VIVERE IN ABBONDANZA

Tött ball de Frà Llūca

TUTTE FROTTOLE

Cantà e purtà la Cruss

VOLER FARE DUE COSE NELLO STESSO TEMPO

Cunscià cumè Sajopp

PIENO DI MALANNI COME SAN GIOBBE

Ul Paradis di puerett

IL LETTO CONIUGALE

Fan dent un'era

DIVERTIRSI DA PAZZI

Imbranà cumè un och

PERSONA MOLTO IMPACCIATA

Là durmì cul cū desquatà

ALZARSI CON LA LUNA STORTA

Tött pruerbi, giòst cumè un liber stampà, ma, a proposito di luna, è meglio che la smetta, perché, se tra chi legge, qualcuno ha dormito... scoperto... Lè mej mett i gamp in spala e... ciau a töcc!

Punti di riferimento della Fiera

MAPPA DEL PAESE
DI OGGIONO
CON I LUOGHI
DI INTERESSE
DELLA FIERA



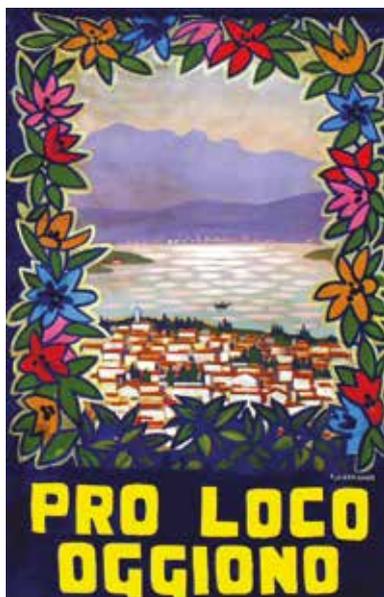
1) Spazio espositivo
Fiera del Bestiame e
delle Macchine Agricole

2) Ristorante, bar e
punto di ritrovo, sotto
la tensostruttura

3) Bancarelle di vendita
dei prodotti locali
tradizionali

4) "Sposalizio
della Vergine"
di Andrea Appiani
presso la chiesa
di Sant'Eufemia





Visita il nostro sito!
prolocooggiono.it
proloco.oggiono@libero.it
seguici anche su **FACEBOOK!**

GRAFICA ED IMPAGINAZIONE



Grafica, Pubblicità,
Siti web
Andrea Folci
afodesign@gmail.com
www.afodesign.com

STAMPA



TECNOGRAFICA
TIPOGRAFIA
LITOGRAFIA
STAMPA
DIGITALE
20083 CANTÙ - Viale Dipelele 5
Tel. 031.720401 - Fax 031.7092747
info@tecnograficacantu.it

2017

La collaborazione porta a buoni frutti e questa pubblicazione giunta alla sua dodicesima edizione ne è la conferma.

Il lavoro dei **volontari della Pro Loco**, unitamente al patrocinio della **Regione Lombardia**, della **Provincia di Lecco**, del **Comune di Oggiono**, del **Parco Monte Barro** e dell'**Unpli** e la collaborazione dell'associazione "**Università del Monte Brianza**", del **Gruppo fotografico "Ricerca e Proposta"**, hanno permesso di realizzare questo libretto e di organizzare la 403ª edizione della Fiera di Sant'Andrea.

Il nostro impegno primario è quello di offrire ai visitatori della fiera uno strumento in grado di trasmettere informazione, suscitare ricordi vivendo momenti di attiva condivisione.

Anche quest'anno verranno programmati laboratori didattici rivolti ai bambini e alle famiglie che avranno come obiettivo la valorizzazione del territorio, del mondo agricolo, della gastronomia, e del prodotto artigianale, ponendo l'attenzione sulla farina di MAIS, pianta che identifica le nostre radici, storia da far conoscere alle nuove generazioni perché possano essere in futuro tutori del nostro territorio.

RINGRAZIAMENTI

La Pro Loco sentitamente ringrazia tutti i sostenitori e gli sponsor, che anche quest'anno hanno creduto nel messaggio della tradizione e hanno sostenuto l'evento.

Si ringrazia per aver gentilmente fornito testi, informazioni e documenti: **Giorgio Magni, Giovanni Corti, Paola Panzeri** e il Sindaco di Oggiono **Roberto Paolo Ferrari**. Ringraziamo con affetto **Dario Riva** e il gruppo fotografico "**Ricerca e proposta**" di Dolzago, per aver messo a disposizione la propria documentazione fotografica. Un doveroso ringraziamento all'Associazione "**StendhArt**" **danza & teatro** e al **Corpo musicale "Marco D'Oggiono"**, all'Associazione culturale **Università del Monte di Brianza**, agli **Assessori** e al **Personale del Comune di Oggiono** per la collaborazione e la disponibilità.

Un bellissimo grazie agli alunni e alle insegnanti della **Scuola Primaria "Salvo D'Acquisto"** di Oggiono che hanno condiviso il tema del MAIS e lo approfondiranno nel loro percorso scolastico.

Siamo riconoscenti per la presenza dei liceali dell'**Istituto "Bachelet"** che, guidati dal Prof. Paolo Parente, faranno da guida all'affresco di Andrea Appiani "Lo Sposalizio della Vergine" presso la Chiesa di Sant'Eufemia.

Grazie al **Sig. Maurizio Crippa** che ci ha fornito la farina di un antico granoturco, per la nostra polenta.

Un grosso GRAZIE va a tutti i volontari che con la loro presenza ed il loro lavoro fanno di questa FIERA un evento eccellente.